Представляем вашему вниманию специальный выпуск "Золотой коллекции рецептов".

АВГУСТ







СЕНТЯБРЬ





36 полос А5 формата

СПРАШИВАЙТЕ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ ПЕЧАТНОЙ ПРОДУКЦИИ!

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок»
№ 14 июль 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установочный тираж: 58960 экз.
Заказ № 1872
Цена свободная.

Номер подписан в печать 16.07.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

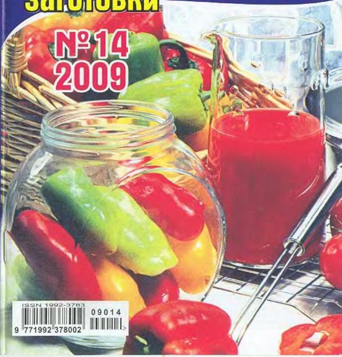
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

МАРИНУЕМ ПЕРЧИК

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Летние заготовки

№ 14
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09014

Умнова Нина Михайловна, г. Астрахань

Перец "По-чешски"

Для рассола: на 1 л воды - 4 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Мясистый сладкий перец моют, вырезают семена, еще раз моют, плотно укладывают в банки. Сверху кладут кружок и гнет, заливают холодным рассолом, накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 10-12 дней.



Ананьева М. Д., г. Мурманск

Перец соленый "По-польски"

Для заливки: на 10 л воды - 400 г соли, 20 г лимонной кислоты, растит. масло.

Перец разной степени зрелости (зеленый, желтый, красный) моют, обрезают с обоих концов, удаляют семена, вставляют плоды один в другой по 2-3 шт. Плотно укладывают перец в банки, заливают кипящим рассолом почти до краев горлышка. Сверху подливают растительное масло. Укупоривают, оставляют на сутки при комнатной температуре, затем хранят в холодном месте.

Рослякова Татьяна Борисовна, г. Калуга

Перец с томатным соусом и овощами

На 3 л томатного сока добавляют 1,5 кг нарезанного сладкого перца, 300 г тертой моркови, 50 г тертых корней сельдерея, 10 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли (по вкусу) и 50 мл уксуса.

Из хорошо созревших помидоров приготовить томатный сок, который варить в большой кастрюле 30 мин. За это время вымыть и очистить от плодоножек и семян перец, нашинковать полосками шириной 1 см и опустить в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, корнями сельдерея, очищенными зубчиками чеснока, мелко нарезанным укропом и петрушкой, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью. Овощи и приправы должны покипеть с томатным соком 10 мин., затем кипящими их разливают в хорошо вымытые и высушенные банки, которые наполняют доверху, предварительно обернув бумагой. Банки сразу же закупоривают герметично и держат до полного остывания перевернутыми вверх дном.



Барелюк Ирина Сергеевна, г. Курск

Перец с помидорами и луком

Перец, помидоры-сливки и очищенные мелкие луковицы смешать в равных количествах и опустить на минуту в кипящую подсоленную по вкусу воду. Затем отцедить, уложить в банки, перемежая лавровым листом и зернами черного перца, залить прокипяченным винным уксусом с добавлением соли (50 г на 1 л). Банку закрыть и хранить в холодном помещении.



Камалова Ольга Федоровна, г. Киров

Пареный перец "Оригинал"

Рассол: на 1 л воды - 1 стакан растительного масла (влить в кипящую воду), 1 стакан столового уксуса, 1 стакан сахара, соль, перец по вкусу, лавровый лист.

Перец очистить от семян, можно его нарезать. Положить в рассол и варить 5-10 мин., сильно не переваривать. В стерилизованные банки на дно положить мелко нарезанный зубчик чеснока и укладывать перец (без воды), подавив его немного ложкой, чтобы появился сок. Банки закатать.

Захарова У. А., г. Нижний Новгород

Печеный перец с брынзой

Испечь 5 кг хорошего мясистого красного сладкого перца, очистить от семян и от кожицы и пропустить через мясорубку. К полученному пюре добавить 500 г измельченной брынзы и 300 мл растительного масла. Смесь хорошо перемешать (можно и миксером), разложить в небольшие банки и стерилизовать 20 минут.

Романова Ю. В., г. Сергиев Посад

Перец "Венгерский"

На 1 кг сладкого перца: по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3-4 зубчика чеснока, 1-2 шт. лаврового листа.

Для заливки: на 1 л воды - 0,2 л 9% уксуса, по 1,5-2 ст. л. соли и сахара.

Перец разрезают вдоль на 4-5 частей. Коренья моют, чистят и нарезают кружочками или соломкой. Цветную капусту моют в подсоленной воде и разбирают на небольшие соцветия. В подготовленную посуду слоями укладывают перец, коренья и цветную капусту. Чеснок кладут на дно. Каждый слой овощей пересыпают солью и черным перцем. Овощи уплотняют, кладут на них кружок и гнет. На следующий день, когда овощи пустят сок, заливают их горячим маринадом и вновь оставляют на 12-15 ч. Затем заливку сливают, доводят до кипения и в горячем виде выливают в посуду с овощами. Так проделывают еще 2 раза.

В последний раз овощи укладывают в стеклянные банки по плечики, заливают горячим маринадом, пастеризуют при 90°С: банки 1 л - 15-20 мин. и закатывают.

Довлат Евгения Михайловна, г. Москва

Пюре из сладкого перца

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 7,7 кг свежего сладкого перца.

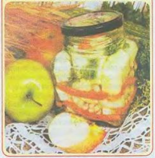
Плоды перца с мясистой стенкой ярко-красного цвета вымыть, удалить у них плодоножки с семенниками, ошпарить плоды паром в паровой соковарке или в кастрюле с небольшим количеством воды (3 см по высоте) до их полного размягчения и протереть через сито с отверстиями диаметром до 1,5 мм. Ошпаренные плоды можно предварительно пропустить через мясорубку с решеткой, отверстия которой имеют диаметр 2,5-3 мм. Полученную после протирания через сито массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95-97°С и быстро расфасовать в сухие подогретые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки вместимостью 0,5 л - 60 мин., 1 л - 90 мин. После обработки банки герметично укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.



Титова Анна Юрьевна, г. Дзержинск

Перец с кабачками и яблоками

Нарезать перец кольцами шириной 1 см, добавить нарезанные кружочками кабачки или патиссоны, дольки яблок. Все бланшировать 3-5 мин. в маринаде, состоящем из 1 л воды, 300 мл яблочного сока, одной или двух столовых ложек меда (по вкусу) и 50 г соли. Затем все уложить в трехлитровую банку и залить этим же кипящим маринадом. Закатать.



Коломийчук Елена Степановна, г. Киев

Перец для фарширования

Рассол: на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ч. л. 9% уксуса.

Перец осторожно очистить, как для фарширования, ошпарить. Плотно уложить в стерилизованные банки, вставляя стручки друг в друга, залить горячим рассолом, прикрыть крышкой и стерилизовать 2-х литровые банки 10 минут. Затем закатать и хранить в холодном месте.

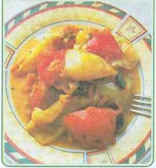
Цимбалистова К. В., г. Омск

Перец с хреном

Мясистый красный перец - 2 кг, уксус - 1/2 ч. л., корень хрена - 250 г, соль - щепотка, пучок зелени петрушки, листья сельдерея, растительное масло.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена и слегка поджарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожице появились трещины.

Подготовленный перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в другую посуду. Когда перец остынет, уложить его в банки, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жарки. Слой масла, покрывающий овощи, должен быть толщиной не менее 1-2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать ниткой. Хранить в холодном месте.



Костянюк Галина Сергеевна, г. Киев

Перец, маринованный целиком

Сварить маринад (примерно на 2 трехлитровые банки): на 2 л воды - 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 6 %-ного уксуса.

Зрелый перец тщательно вымыть, проколоть вилкой в нескольких местах и бланшировать в маринаде до мягкости. На дно банки положить чеснок и специи. Аккуратно уложить перец в банки. Маринад вскипятить, залить перец и закатать банки.



Пикульская Галина Даниловна, г. Минск

Перец «Сытный»

4 кг сладкого перца, 4 головки чеснока (каждый зубчик разрезать пополам), 0,5 кг измельченной зелени (укроп, петрушка, сельдерей).

Маринад: на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ст. сахара, 0,5 ст. растительного масла, 100 мл 6 %-ного уксуса.

Перец нарезать полосками, пересыпать приправами, залить маринадом и проварить 5 минут. Разложить по банкам и закатать.

Самойленко М. С., г. Донецк

Лечо с овощами

6 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 горький перец, 3 л томатного сока, 2 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. столового уксуса.

Томатный сок вылить в кастрюлю, положить тертую на крупной терке морковь, нарезанный полукольцами лук, измельченный горький перец, влить масло, посолить, подсластить и кипятить 10 минут. Затем положить перец, разрезанный на 4 или 6 частей, и кипятить еще 20 минут. Добавить уксус, перемешать, разложить по банкам и закатать.

Шестакевич А. А., г. Новгород

Маринованный перец «Пикант-фикс»

5 кг красного болгарского перца, 2,5 кг помидоров, 0,5 л 6% уксуса, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, острый перец и зелень петрушки по вкусу.

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, разрезать вдоль на 4 части. Помидоры разрезать пополам, проварить 10-15 минут и протереть через сито. В эмалированной посуде смешать протертые помидоры, соль, сахар, добавить измельченный чеснок, растительное масло, острый перец и мелкорубленую зелень петрушки.

Довести до кипения, опустить туда болгарский перец и мешать до тех пор, пока он весь не покроется маринадом. Довести до кипения и варить 10-15 минут.

За это время перемешать его 5-6 раз. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Котовенко А. А., г. Суздаль

Болгарский перец с имбирем «Острый»

Сладкий перец (большой) - 10 шт., растительное масло - 2/3 стакана, чеснок - 10-12 зубчиков, имбирь (измельченный) - 1/2 стакана, апельсин - 3 шт., сахар - 3 ст. л., черный перец (свежемолотый) - 2 ч. л., гвоздика - 2 бутона.

Перец вымыть, очистить от семян, нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить, измельчить и обжаривать на масле вместе с имбирем на небольшом огне 5 мин. Добавить перец и тщательно перемешать. С апельсинов стереть цедру, выжать сок и добавить все это в перечную смесь. Всыпать сахар, добавить черный перец и гвоздику. Тщательно перемешать и готовить на маленьком огне под крышкой 20-25 мин., пока перец не станет мягким. Открыть крышку и продолжать готовить на очень маленьком огне, пока не выпарится вся жидкость. Переложить в банку, стерилизовать и закатать.

Приготовленные таким способом перцы подходят к курице, говядине, баранине, сосискам на гриле.



Гонец Татьяна Борисовна, г. Самара

Соленый перец

Подготовленные, как для маринования, стручки красного перца начиняют смесью соли и сахара (70 г и 100 г на 1 кг перца), укладывают в кастрюлю, пересыпая соляно-сахарной смесью, и оставляют на сутки. После этого перец перекладывают в стерилизованные банки, заливают образовавшимся при выдержке рассолом, уплотняют и заливают растительным маслом. Банки укупоривают и ставят в холодильник. Законсервированный таким образом перец используют для фарширования и приготовления салатов.

Устимовская Зинаида Павловна, г. Казань

Перец «Толстяк»

На 5 кг сладкого болгарского перца - 1 л воды, 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли, стручок горького перца.

Для начинки: морковь, лук, сладкий перец в равных долях.

Перец очистить от семян и отварить в маринаде до готовности (легко прокалывается деревянной палочкой). Опускать в кипящий маринад. Приготовить начинку: отдельно обжарить на растительном масле тертую морковь, мелко нарезанный репчатый лук и болгарский перец. Затем все смешать в глубокой посуде, добавить нарезанную зелень петрушки, укропа, сельдерея, пастернака - перемешать.

Перец наполнить фаршем и уложить в банки, залить маринадом, оставшимся от варки перца. Поставить стерилизоваться: литровые банки - 30 мин.

Чеснок класть перед концом варки в разогретый маринад и потом добавлять его в каждый перец.

Иваненко Т. А., г.Володарск

Сладкое лечо

30 шт. сладкого болгарского перца, 1 кг помидоров, 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. 70 %-ной уксусной эссенции.

Перец нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, потом холодной водой и очистить от кожицы. Добавить сахар, соль и поставить варить, с момента закипания варить 40 минут. В конце варки добавить эссенцию и горячим разлить в заранее приготовленные банки, закатать.



Пшеницкая Элла Игоревна, г. Брест

Аджика «Кобра»

30 шт. красного горького перца, 5-6 головок чеснока, 1 ст. грецких орехов, 1 пучок базилика, 50 г семян кинзы пропустить через мясорубку. Добавить 1 ч. л. соли, 2-3 ст. л. растительного масла. Разложить в небольшие банки с винтовой крышкой, хранить в холодильнике. Перед употреблением развести томатным соком.

Фыркалова С. О., г. Подольск

Консервированный перец «А-ля Давид»

Соль - 6 ст. л., вода - 4 л, белый винный уксус - 2 ст., красный сладкий перец - 4-4,5 кг, 25 горошин черного перца, чеснок - 15 долек, очищенных и разрезанных пополам, свежий укроп - 5 веток, лавровый лист - 5 шт.

Соль растворить в большой кастрюле кипящей воды. Снять с плиты и добавить уксус. Перец разрезать вдоль, удалить плодоножку и семена и нарезать полосками толщиной 1,5 см. Взять 5 стерилизованных литровых банок, положить в них по 5 семян перца, 6 половинок чеснока, по веточке укропа и одному лавровому листу. Банки наполнить перцем и залить подготовленным рассолом, 1,5 см не доливая до края. Банки укупорить и стерилизовать в кипящей воде. Охладить.

Хранить в прохладном месте. Употреблять можно будет минимум через 2 недели. Консервированный красный сладкий перец хорош как закуска или гарнир к какому-нибудь блюду. Подают в холодном виде.

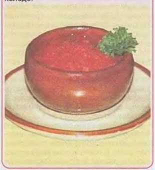


Болкунова Ирина Васильевна, г. Северск

Приправа к мясу

На 1,5 кг сладкого перца - по 200 г чеснока и горького перца, 1/2 ст. соли.

Сладкий перец, чеснок и горький перец пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать и разложить по банкам. Хранить на холоде.



Суликова М. А., г. Арзамас

Лечо «Проще простого»

3 кг болгарского перца, 1 банка томатного соуса (0,5 л), 1 л воды, 300 г сахара, 1,5 ст. л. соли с верхом, 200 мл растительного масла.

Все, кроме перца, перемешать и варить 30 минут. Затем положить перец, нарезанный полукольцами, желательно потолще, так вкуснее, и варить 5 минут после закипания. За 1 минуту до готовности добавить 120 мл 9% уксуса. Горячим разложить по банкам и закатать.

Пикульская О. В., г. Воронеж

Соленая овощная смесь с перцем

Хорошо поспевшие стручки красного сладкого перца или круглого перца (камби) вымыть, очистить от семян и нарезать крупными кусками. Подготовить также нарезанную соцветиями цветную капусту, морковь, нарезанную кружками, зубчатыми колесиками или спиралями, корни сельдерея, нарезанные соломкой, мелкие зеленые помидоры продолговатой формы, зубчики чеснока и мелко нарезанный хрен. Перец уложить в банки емкостью 1-2 л, прослаивая перечисленными овощами и приправами. Уложенные овощи сверху накрыть виноградным листом. Залить рассолом, приготовленным в следующем соотношении: 5 частей уксуса, 7 частей воды, одна часть соли (мерить чашкой или стаканом).

Сначала на огонь поставить сосуд с подсоленной водой, через 10 мин. кипения добавить уксус. Когда снова закипит, снять с огня и после охлаждения вылить рассол в банки. Засоленную таким образом овощную смесь сразу же поставить в холодное место.



Иканова М. В., г. Иваново

Перец "По-немецки"

Для заливки: на 1 л воды - 0,2 л 9% уксуса, 1 кг меда, 5 ст. л. растит. масла.

Зрелый, мясистый сладкий перец моют, на 3-4 мин. опускают в кипящую воду, охлаждают в холодной, снимают кожицу, вырезают семена, нарезают полосками шириной 5-8 мм и плотно укладывают в банки. В кипящей воде растворяют мед, добавляют уксус и заливают маринадом перец в банках. Сверху наливают немного масла.

Пастеризуют при 90°С: банки 1 л - 15-20 мин., 2 л - 30 мин. и закатывают.

Миронова С. Л., г. Северодвинск

Икра из перца "Удачная"

2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, корень петрушки, пучок укропа и петрушки, 1 ст. растит. масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса, по 1/4 ч. л. черного и душистого перца.

Спелый, мясистый перец вымыть, обсушить, обмакнуть в растительное масло, испечь в духовке до размягчения. Немного охладив, перец очистить от кожицы, удалить семена. Подгоревшие плоды убрать, чтобы не портили вкус всей икры. Перец мелко измельчить или пропустить через мясорубку. Остальные овощи - морковь, корни петрушки, лук - измельчить и обжарить по отдельности. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до образования пасты. Перец, овощи, мелкорубленую зелень выложить в томатную пасту, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне до получения однородной массы икры. Переложить в стерильные банки и закатать.

Макаркин Игорь Иванович, г. Мытищи

Икра «Овощной бум»

70 шт. болгарского перца, 2 кг помидоров, 2 кг лука, 800 мл растит. масла, 2 стручка горького перца, 2 пучка зелени.

Болгарский и горький перец, помидоры пропустить через мясорубку. Лук обжарить до золотистого цвета, соединить с остальными овощами и тушить около часа, пока не выкипит вся вода. За 10 минут до готовности добавить зелень и посолить. Разложить в горячем виде по банкам и закатать.



Зеленкова Оксана Дмитриевна, г. Кызыл

Лечо «Яркое»

На 5 кг уже очищенного болгарского перца (лучше взять мясистый с толстыми стенками и разноцветный) - 8 ст. воды, 2 ст. 6 %-ного уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. соли.

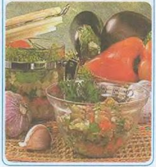
Вскипятить рассол, положить туда перец, очищенный и разрезанный на 4-8 частей (дольками), проварить с момента закипания 5 минут. Разложить перец по банкам, залить рассолом и закатать.

Склярова В. Э., г. Челябинск

Закуска из сладкого и слабожгучего перца

Испечь мясистые красные стручки перца, очистить от плодоножек, семян и кожицы, нашинковать соломкой шириной 2 см. Отдельно нарезать 2 кг очищенных от кожицы помидоров, положить в кастрюлю, довести до кипения и варить 20 мин. Затем к ним добавить 250 г плодов слабожгучего длиннострючкового перца, нарезанных крупными кусками, через 5 мин. добавить испеченный и нарезанный красный перец. В смесь добавить 1 стакан сахара, 2 стакана уксуса, 2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

После того как все вместе покипит 20 мин., добавить 2 головки очищенного чеснока и 2 пучка нарезанной петрушки. Получившуюся смесь разлить кипящей в хорошо промытые и просушенные банки, наполнив их доверху, закупорить герметично и сразу же перевернуть вверх дном, держать так до полного остывания.



Степанова Ольга Николаевна, г. Суздаль

Закуска "Добавим перчика"

По 1 кг моркови и лука почистить, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Отдельно приготовить заливку из 6 кг протертых через сито спелых помидоров. Опустить в заливку лук и морковь, добавить соль, стручковый горький перец (по вкусу), перец горошком и тушить (протомить) все вместе 2 часа.

Стручки мясистого сладкого красного перца вымыть и обжарить со всех сторон целиком до мягкости. Затем сложить все в стерилизованные литровые банки, предварительно налив туда немного заливки. И перец и заливка должны быть очень горячими. Закатать наполненные банки стерильными крышками, поставить вверх дном, укутать до полного остывания.

Такую закуску можно использовать как приправу или второе горячее блюдо. А если использовать как закуску, то выложить перец на блюдо острыми концами в центр, в середину блюда налить соус и все посыпать нарезанной свежей зеленью.



Савенкова А. Д., г. Сергиев Посад

Перец "Летний период"

Рассол: на 1 л воды - 200 г сахара, 200 мл 9 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 2-3 ст. л. меда, 1 ст. л. соли.

У перцев удалить сердцевину, положить в кастрюлю, залить водой, вскипятить. Начинка: капусту мелко нашинковать, морковь натереть на терке, лук и чеснок порубить ножом, добавить измельченную петрушку, посолить по вкусу. Нафаршировать перцы, уложить в литровые банки.

Залить банки с перцем кипящим рассолом и стерилизовать 7 мин. Закатать.



Ляховская Ольга Ивановна, г. Урюпинск

Перец с капустой

Рассол: 0,5 л 6% уксуса, 2 л воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, лавровый лист, перец горошком.

3 кг сладкого перца очистить от семян и бланшировать в рассоле 4 минуты. 2 кочана капусты нашинковать, чеснок измельчить. Каждый перец до половины наполнить капустой, положить 1-2 дольки измельченного чеснока и наполнить капустой до верха. Уложить перец в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 25 минут. Закатать.

Савчук Антонина Ивановна, г. Дзержинск

Соус из томатов и перцев "Южный урожай"

250 г томатов, 250 г перца стручкового сладкого, 150 г баклажанов, 50 г стручковой фасоли, 300 мл томатной заливки, соль, специи.

Перец стручковый сладкий разрезать на кусочки размером не более 2 см, на 2-3 мин. опустить в кипящую воду, охладить. Баклажаны нарезать кружочками (1-1,5 см), выдержать в подсоленной воде (1 л воды, 1,5 ст. л. соли) 20-30 мин. для удаления горечи, отделить от рассола. Пряную зелень (петрушку и сельдерей) измельчить. Зеленую стручковую фасоль мягких сортов разрезать на кусочки длиной 2-3 см, опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, охладить. Красные томаты перебрать, разделить по размеру и качеству. Крупные плоды разрезать на 4-6 частей, мелкие - на 2, уложить в эмалированную посуду, на умеренном огне нагреть до кипения, варить 5 мин., затем в горячем виде протереть через сито или густой дуршлаг.

К протертой массе добавить соль и довести до кипения, затем положить подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне, помешивая, уваривать 25-30 мин.

В хорошо прогретые банки уложить пряную зелень, сверху - нарезанные томаты, на них - слой овощей с томатной заливкой. Чередовать слои до полного наполнения банок. Верхний ряд овощей должен быть покрыт заливкой.

Стерилизовать при слабом кипении воды: банки вместимостью 0,5 л - 20 мин., 1 л - 30 мин.

Козлова В. А., г. Владивосток

Приправа из жареного перца

Плоды мелкоплодного жгучего перца вымыть, отрезать хвостики на 1-2 см от основания, слегка поджарить на растительном масле. Приготовить томатный сок, пропустив через мясорубку или протерев через сито спелые помидоры, а затем, потушив их, чтобы осталась половина первоначального объема. Процедить полученный сок, добавить 50 г соли и 200 г сахара. Уложить плоды перца в банки, поливая каждый ряд приготовленным томатным соком.

Банки герметично укупорить и стерилизовать 20 мин.

Курбатова И. С., г. Ярославль

Перец печеный

На 1 кг сладкого перца: 1 ст. л. соли, 75-100 мл растительного масла.

Перец пекут, солят и укладывают в банки. Растительное масло доводят до кипения, охлаждают до 70°С и выливают в банки с перцем. Стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 45 мин., 1 л - 60 мин. и закатывают.



Ильина О. К., г. Астрахань

Перец "Для салатов"

2,5-5 ст. л. соли, 3-6 ст. л. сахара, по 10 шт. черного и душистого перца, 2-3 лавровых листа, 2 л воды, 0,2 л 9% уксуса.

Сладкий перец моют, опускают в кипящую воду на 3-4 мин., извлекают, вырезают сердцевину, плоды нарезают полосками шириной 5-8 мм. Готовят маринад, доводят до кипения и заливают в банки, заполнив их на 1/4. В банки с маринадом укладывают перец, пастеризуют при 90°С: банки 0,5 л - 15 мин., 1 л и 2 л - 20-30 мин. и закатывают.



Костюк Марина Альбертовна, г. Вологда

Перец "По-украински"

На 1 кг сладкого перца: 1,5-2 ст. л. 9% уксуса, растительное масло.

Зрелый, мясистый перец натирают растительным маслом и пекут в духовке до мягкости. Горячий перец очищают от кожицы, вырезают семена, вставляют один в другой и плотно укладывают в банки, пересыпая солью. Заливают уксусом, стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 30 мин., 1 л - 35 мин. и закатывают.

Дмитрова Галина Ивановна, г. Оренбург

Перец "Натуральный"

На 10 банок 0,5 л: 5,4 кг свежего перца, 300 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми, мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь.

Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20-30 сек., а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Перец можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3-5 мин.

Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде.

Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо бланшировать их паром. Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки вкладывают одна в другую. Наполненные перцем банки заливают 2% раствором соли, нагретым до температуры не ниже 95°С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60-70°С, для стерилизации.

Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 40 мин., 1 л - 50 мин. и закатывают.

Уфимчук Диана Юрьевна, г. Вологда

Перец жареный соленый

На 10 кг обжаренного перца - 200-300 г соли.

Для этого вида консервов отбирают толстостенные плоды зеленого, желтого или красного цвета. Перец подготавливают так же, как для фаршированного перца. Затем обжаривают на растительном масле до светло-коричневого цвета и в горячем состоянии очищают от кожицы. Перед закладкой перца и специй в бочку ее протирают измельченным чесноком. На дно укладывают специи, а затем - подготовленный перец, который послойно солят. Сверху на перец укладывают слой пряностей, на него - холст, подгнетный круг, гнет и выдерживают 10-15 дней при комнатной температуре. После этого соленый перец хранят в прохладном месте (температура - 5-10°С).

Для более длительного хранения соленый перец плотно укладывают в стеклянные банки и заливают выделившимся при солении соком вместе с подсолнечным маслом.

Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 50 мин., 1 л - 70 мин. и закатывают.



Алферова К. В., г. Казань

Салат из перца "Экспресс"

Для заливки: на 1 л воды - 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец моют, вырезают семена, снова моют, на 2-3 мин. опускают в кипящую воду и охлаждают в холодной. Нарезают перец тонкими полосками и плотно укладывают в банки по плечики. Заполняют кипящей заливкой, стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 12-15 мин., 2 и 3 л - 30-35 мин. и закатывают.



Кирсанова А. П., г. Луганск

Перец, маринованный с маслом

На 1 кг сладкого перца - 3-4 ст. л. растительного масла.

Для заливки: на 1 л воды - 0,1-0,2 л 9% уксуса, 2-3 ст. л. соли, 2-4 ст. л. сахара, по 5 шт. черного и душистого перца, 2-3 лавровых листа, растительное масло.

Растительное масло кипятят 5-7 мин., затем разливают в горячие банки. Перец моют, вырезают семена, опять моют и укладывают в банки с маслом. Заливают кипящим маринадом, пастеризуют при 90°С: банки 0,5 л - 15 мин., 1 л и 2 л - 20-30 мин. и закатывают.

Москалева Юлия Александровна, г. Тюмень

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг сладкого перца,
- 50 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа,
- 1 корень хрена,
- 1 корень петрушки,
- 1 корень сельдерея,
- 1 ч. л. семян кориандра.

Для заливки:
- 4,5 л воды,
- 350 г соли,
- 350 мл 9% уксуса.



Перец "По-болгарски"

- Сладкий зеленый перец моют и накалывают вилкой в нескольких местах у основания. Плотно укладывают перец в банки. Подготовленные приправы кладут на дно и затем сверху. В каждую банку кладут кружок и гнет, заливают перец холодной заливкой.
- Оставляют на 10-12 дней при комнатной температуре, а затем переносят в холодное место.
- По мере необходимости добавляют заливку или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

Богородицкая Марина Викторовна, г. Киров

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг сладкого перца,
- 15-20 огурцов,
- 1-2 головки чеснока,
- 50-100 г укропа с семенами.

Для заливки:
- 5 л воды,
- 100-200 г соли.



Перец соленый с огурцами

- Сладкий перец моют, обрезают с обоих концов и удаляют семена. Один плод оставляют с семенами и разрезают пополам. Огурцы средней величины моют и накалывают вилкой в нескольких местах. Укроп моют и нарезают кусками длиной 10-15 см.
- Подготовленные овощи и приправы плотно укладывают в посуду с широким горлом, накрывают кружком, кладут гнет и заливают горячим рассолом.
- Оставляют при комнатной температуре на 2-3 дня, затем переносят в холодное место.

Колядкина Елена Владимировна, г. Кемерово

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для заливки:
- 1 л воды,
- 3 ст. л. сахара,
- 1,5 ст. л. соли,
- 8 г лимонной кислоты.



Перец салатный

- Из зрелого, мясистого сладкого перца вырезают семена, моют перец, на 1-2 мин. опускают в кипящую воду и сразу же охлаждают в холодной.
- Укладывают плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющивают их или вкладывают по несколько штук один в другой.
- Банки с перцем заполняют горячей заливкой, стерилизуют в кипящей воде: банки 1 л - 12-15 мин., 2 и 3 л - 20-25 мин. и закатывают.

Архангельская Тамара Евгеньевна, г. Иркутск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 9 кг сладкого перца,
- 3 кг помидоров,
- зелень петрушки.

Для заливки:
- 1 л томатного сока,
- 1 ст. л. соли.



Паприкаш

- Перец моют, вырезают семена, снова моют и нарезают кусочками размером 3x4 см. Бланшируют 3-4 мин. в кипящей воде и сразу же охлаждают в холодной. Мелкоплодные помидоры моют и слоями вместе с перцем укладывают в банки. Нарезанную зелень кладут на дно.
- Если есть только крупные помидоры, нарезают дольками и кладут на дно и поверх перца. Заливают кипящим томатным соком с солью, стерилизуют в кипящей воде банки 1 л 50-60 мин. и закатывают.

Моисеева Анастасия Михайловна, г. Киров



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг сладкого перца,
- 1/2 корня хрена,
- 3-4 зубчика чеснока,
- зелень укропа,
- 2-3 лавровых листа.

Для заливки:
- 1 л воды,
- 3 ст. л. соли,
- 0,15-0,2 л 9% уксуса,
- 50 мл растит. масла.

Перец "Рецепт папы Карло"

- Перец моют, заливают кипятком и оставляют в нем до полного остывания. Затем накалывают плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами укладывают в банки.
- Кипящей заливкой заполняют банки с перцем и ставят в холодное место.
- Через несколько дней заливку сливают, доводят до кипения, кипятят 5-7 мин. и вновь выливают в банки с перцем. Укупоривают.

Иванова Тамара Андреевна, г. Сочи



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг сладкого перца,
- 1 стакан 9% уксуса,
- 1 стакан растительного масла,
- 1 стакан воды,
- 1 стакан сахара,
- 1 столовая ложка соли.

Салат «Без стерилизации»

- Все указанные компоненты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения.
- Зеленый и красный перец промыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 минут проварить, периодически помешивая. Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

Коробейникова Юлия Ивановна, г. Ижевск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг сладкого перца,
- 1,5 кг помидоров,
- 1 ч. л. молотого красного горького перца,
- 5 зубчиков чеснока,
- зелень сельдерея,
- 150 мл растит. масла,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. соли.

Лютеница

- Мясистый сладкий перец мелко нарезают. Опускают перец в кипящую воду, варят до готовности и протирают через сито. Помидоры моют, нарезают дольками, подогревают до полного размягчения и тоже протирают через сито. Чеснок и зелень нарезают мелкими кусочками.
- Пюре из помидоров и сладкого перца смешивают и уваривают до загустения, после чего растворяют в нем соль, сахар, добавляют горький перец, чеснок, зелень и растительное масло.
- Разливают горячую смесь в банки, стерилизуют банки 1 л - 45-50 мин. и закатывают.

Шумилина Яна Вадимовна, г. Москва



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,3 кг сладкого перца,
- 1 кг помидоров,
- 250 г лука,
- 1 ст. л. соли,
- щепотка молотого черного перца,
- 2-3 ст. л. воды.

Лечо "Для гурманов"

- Перец нарезают полосками шириной 5-8 мм или кусочками. Помидоры нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм. Лук чистят и измельчают.
- Подготовленные овощи смешивают, добавляют по вкусу соль и черный перец и перекладывают в эмалированную кастрюлю. Добавляют 2-3 ст. л. воды и тушат под крышкой 10 мин.
- Плотно, без воздушных пустот, заполняют банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком).
- Стерилизуют в кипящей воде: банки 1 л - 45 мин., 3 л - 60 мин. и закатывают.

Куличкова Мария Сергеевна, г. Орел



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г красного горького перца,
- 500 г сладкого перца,
- 300 г чеснока,
- 500 г помидоров,
- 50 г хмели-сунели,
- 150 г соли,
- 150 мл растит. масла.

Приправа из острого перца

- Вымыть, очистить сладкий перец, нафаршировать очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку (так делается для того, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец без плодоножек и спелые помидоры также пропустить через мясорубку.
- Добавить смесь душистых трав (хмели-сунели), еще раз пропустить через мясорубку.
- Посолить, тщательно перемешать, добавить растительное масло, по желанию - толченые грецкие орехи. Хранить в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой.

[illegible]



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг перца,
- 200 г помидоров,
- 150 г моркови,
- 1 корень петрушки,
- 1 корень пастернака,
- 250 г лука,
- 200 мл растит. масла,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ч. л. черного горького и душистого перца,
- 1 ст. л. соли.

Икра "Сладкий перчик"

- Перцы вымыть, испечь в духовке или обжарить на масле, удалить семена и желательно кожуру, пропустить через мясорубку или посечь ножом. Морковь и корни петрушки, пастернака очистить, нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Помидоры мелко нарезать и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп вымыть, мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 мин. Горячую смесь расфасовать в ошпаренные банки, стерилизовать и закатать. Затем охладить.

Ростоцкий Иван Сергеевич, г. Вологда

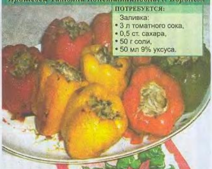


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг красного острого перца,
- 2 кг красного сладкого перца,
- 500 г чеснока,
- 8 пучков зелени кинзы,
- 250 г соли,
- 100 г хмели-сунели.

Приправа "Огнедышащий дракон"

- Сладкий перец очистить от семян и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем пропустить кинзу и в последнюю очередь - очищенный от семян острый перец одновременно с чесноком.
- В полученную смесь добавить соль, хмели-сунели и хорошо перемешать деревянной ложкой.
- Смесь оставить на 6 часов, затем еще раз хорошо перемешать и разложить по маленьким баночкам, закрыв пергаментной бумагой.
- Хранить в холодильнике. Перед употреблением можно добавить толченые грецкие орехи и растительное масло по вкусу.

Ярошевец Татьяна Константиновна, г. Воронеж



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Заливка:
- 3 л томатного сока,
- 0,5 ст. сахара,
- 50 г соли,
- 50 мл 9% уксуса.

Перец с баклажанами

- 60 штук сладкого перца вычистите, оставив «чашечки» целыми, отварите в слегка подсоленной воде. 5 кг баклажанов нарежьте кубиками, оставьте на час. Затем, отжав от сока, обжарьте на растительном масле. Отдельно обжарьте 10 мелко нарезанных луковиц.
- Смешайте лук с баклажанами, нафаршируйте полученной смесью перцы и уложите их в стерилизованные банки, залейте прокипяченной заливкой, стерилизуйте 40 минут и закатайте.

Озерова М. Н., г. Нижневартовск

Перец маринованный

На 10 банок 0,5 л: 5,4 кг сладкого перца, кусочек корицы, 5-10 шт. гвоздики, 10-15 шт. душистого перца, 10-15 шт. черного горького перца, 10 шт. лаврового листа.

Для заливки: 1,5 л воды, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 450 мл 6% уксуса.

На банку 0,5 л: 1 кусочек корицы, 3 гвоздики, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, лавровый лист.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми, мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары - красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец помещают на 30 сек. в хорошо прокаленное масло, затем - в холодную воду и снимают кожицу, удаляют плодоножки и семена.

Подготовленный перец укладывают в банки, на дно которых кладут пряности. Готовят маринад. Горячим маринадом заливают банки со специями и перцем. Пастеризуют при 90°C: банки 0,5 л - 15 мин., 1 л - 25 мин., 3 л - 40 мин. и закатывают. Или стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 15 мин., 1 л - 20 мин. и закатывают.



Мороз И. И., г. Ростов-на-Дону

Солянка

2 кг капусты, 2 кг сладкого перца, 0,5 кг лука, 50 г петрушки, 250 мл 9% уксуса, соль по вкусу.

Овощи мелко нарезать, уложить в миску и разложить по литровым банкам. Пастеризовать 40 мин., закрывать железными крышками.



Таргонский Олег Степанович, г. Бор

Перец с виноградом

Очистить перец от семян и опустить его в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, положив и срезанные «крышечки» перца. Бланшировать ягоды винограда и начинить ими перец. Накрыть «крышечками», слегка прижав, и заранее приготовленной палочкой от вишни приколоть их к перцу, чтобы не всплывал виноград.

Уложить перец в стерильные банки и залить сиропом: на 1 л воды - 200 г сахара или 8 ст. ложек меда. Если виноград сладкий, добавить ягоды барбариса, лимонника, вишни или крыжовника. Перец, залив кипящим сиропом, сразу закатать крышками и перевернуть вверх дном, укутав в теплое одеяло, до полного остывания.

Михальчук Анна Игоревна, г. Иваново

«Аппетитка» с острым перцем

Вымыть 3 кг сладкоплодного жгучего перца, отрезать «хвостики» (1 см от основания) и слегка испечь на сильном огне (не до стадии мягкости). Из 5 кг хорошо поспевших очищенных от кожицы помидоров приготовить сок, довести его до кипения, дать ему покипеть 20 мин., добавить 250 г сахара, 500 мл растительного масла и 200 г соли. В этот маринад опустить испеченный перец и дать ему покипеть 5-6 мин.

Готовую смесь разлить в банки емкостью 800 мл (1 л), предварительно обернутые бумагой, наполнить доверху, быстро закупорить герметично и перевернуть вниз крышками, держать так до полного остывания.

Борцова Е. А., г. Астрахань

Лечо «Балтийское»

3 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку, 3 кг моркови нарезать тоненькой соломкой или натереть на терке, 3 кг красного болгарского перца также нарезать тонкой соломкой, 2 кг кабачков (или 1 кг кабачков и 1 кг баклажанов) - кружочками, петрушку (пару пучков) порубить, 1 стакан растительного масла, 150 мл 9 %-ного уксуса, 3 ст. л. крупной соли, 2 стакана сахара.

Все, кроме петрушки, положить в большую кастрюлю, поставить на огонь и варить 30-40 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить петрушку. Разложить по стерильным банкам и сразу же закатать.

Можно просто как салатик подавать - к картофельному пюре, к гречке. А можно добавлять при тушении ежиков, тефтелей или голубцов.

Норская В. И., г. Вологда

Икра из перца

На 2,5 кг сладкого перца: 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, 1 корень петрушки, зелень укропа и петрушки, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9% уксуса, по 3-4 шт. черного и душистого перца.

Перец натирают растительным маслом и пекут в духовке до размягчения, очищают от кожицы, вырезают семена, пропускают через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очищают, нарезают соломкой и тушат в растительном масле до полуготовности. Лук чистят, нарезают кольцами и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезают. Помидоры пропускают через мясорубку и уваривают до половины первоначального объема. В томатную массу кладут предварительно подготовленные овощи, добавляют соль, молотый перец, уксус и варят на слабом огне при помешивании еще 10 мин.

Горячую массу перекладывают в банки, стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 70 мин., 1 л - 80 мин., закатывают.



Павленко Елена Сергеевна, г. Павлодар

Перец "Закусочный"

На 10 банок вместимостью 0,5 л: 1,8 кг свежего перца, 1,5 кг моркови, 150 г белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка), 400 г репчатого лука, 400 г риса, 50 г зелени, 100 г соли, 100 г сахара, пряности, 1,5 кг уваренной томатной пасты, 2,2 кг томатов свежих, 400 мл растительного масла.

Перец подготовить, вымыть, срезать зернышки с плодоножками. Приготовление овощного фарша ничем не отличается от приготовления фарша для фарширования перца овощами. Меняется только количество продуктов за счет добавления риса. Следует помнить, что при бланшировании риса в кипящей воде его масса увеличивается в 1,5-3 раза. Рис перебрать, вымыть в холодной воде до полного исчезновения мути, бланшировать 5-7 мин. в кипящей воде до полуготовности, вновь промыть в холодной воде и дать ей стечь. В бланшированный рис добавить прокаленное до появления белого дыма растительное масло, а также все овощи и специи, которые хорошо перемешать и начинить бланшированный перец. Предварительно приготовить томатный соус. В сухие подогретые банки небольшим слоем налить горячий (не ниже 80°С) томатный соус, уложить фаршированный перец (не очень плотно, так как в противном случае он плохо прогреется при стерилизации) и залить горячим томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки вместимостью 0,5 л - 70 мин., 1 л - 120 мин. После обработки банки герметично укупорить и охладить.

Мандрикова Анна Тихоновна, г. Обнинск

Перец маринованный "По-немецки"

Заливка: 1 л воды, 0,5-0,7 л 9% уксуса, 0,5 кг меда, 5-6 ст. л. растит. масла.

Вымыть перец, на 3-4 минуты опустить его в кипящую воду, охладить в холодной воде, снять кожицу, очистить от семян, нарезать полосками шириной 5-8 мм и плотно уложить в банки. Подготовить маринад, добавить в него мед и залить им банки. Сверху налить немного масла.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: 1 л - 15-20 мин., 2 л - 30 мин.

Демченко О. Д., г. Шахтинск

Икра «Два в одном»

500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растит. масла, соль по вкусу.

Испечь сладкий перец в духовке (35 мин.), очистить от кожицы и семян. Испечь зеленые помидоры (40 мин.) и вместе с перцем, луком и чесноком измельчить с помощью кухонного комбайна. Добавить растительное масло, соль по вкусу, перемешать и тушить 10 мин., не накрывая крышкой, чтобы выпарилась часть влаги и икра стала гуще.



Дьяченко Анна Степановна, г. Канск

Перец для фарширования

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. 9% уксуса.

Перец осторожно очистить, как для фарширования, ошпарить. Плотно уложить в стерилизованные банки, вставляя стручки друг в друга, залить горячим рассолом, прикрыть крышкой и стерилизовать 2-х литровые банки - 10 минут. Затем закатать и хранить в холодном месте.



Суликова И. В., г. Новошахтинск

Салат «Радуга-дуга»

1 кг цветной капусты, 1 кг сладкого перца, зелень (петрушка, укроп), стручковая фасоль, маленькие патиссончики.

Маринад: 1 л воды, 1 л яблочного уксуса, 150 г соли.

Капусту разделить на соцветия, перец очистить и нарезать полосками. На дно банки положить зеленый перец, затем - красный, затем - капусту, по бокам положить стручки фасоли - и так чередовать, пока банка не наполнится. Между полосками перца проложить зелень петрушки. Уложенные овощи умять ложкой и залить маринадом.

Лукашина Елизавета Петровна, г. Москва

Перец с цветной капустой и виноградом

Рассол: на 1 л воды - 1 л уксуса, 120 г соли.

Отобрать зрелый сладкий красный перец, вымыть и осторожно удалить семена так, чтобы перец можно было нафаршировать.

Подготовленные плоды опустить на 1 минуту в подсоленную воду. В каждый перец положить по одному соцветию цветной капусты и смесь из мелко нарезанного корня сельдерея и зелени петрушки.

Наполненные стручки уложить в банку отверстиями вверх, между ними поместить небольшие гроздья винограда (с 10-12 ягодами), морковь и сельдерей (нарезанные соломкой или в виде спирали), а также тонкие ломтики хрена.

Залить прокипяченным рассолом, придавить решеткой из тонких дощечек, чтобы овощи погрузились в рассол на 5-6 см. Посуду накрыть и хранить в холодном помещении.



Пирогова Г. В., г. Липецк

Перец в томатном соке "По-чешски"

5 кг сладкого перца, 50-75 г корней хрена, 75-100 г чеснока, 1 пучок зелени укропа.

Заливка: на 1 л томатного сока - 1-1,5 ст. л. соли.

Красный сладкий перец вымыть, очистить от семян, снова вымыть, опустить в кипящую воду на 2-5 минут, после чего сразу охладить в холодной. Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить. Зелень нарезать. Приправы положить на дно банок и сверху. Перец плотно уложить в банки, вкладывая один плод в другой. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 30-40 минут, двух- и трехлитровые - 50-60 минут.

Жидкова Татьяна Алексеевна, г. Армавир

Салат из перца "Пражский"

На 2-3 кг сладкого красного перца: 1 крупный клубень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 ч. л. семян горчицы, 3-5 г лимонной кислоты.

Для заливки: на 1 л воды - 0,2 л 9% уксуса, 1 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Из зрелого перца вырезают семена, моют и нарезают полосками. Сельдерей моют, очищают и тоже нарезают полосками шириной 10 мм. Готовят заливку, доводят до кипения, добавляют сельдерей и варят до размягчения. Сельдерей укладывают в банки вместе с перцем, луком и пряностями.

Заливают горячим маринадом, стерилизуют в кипящей воде: банки 1 л - 30 мин., 2 и 3 л - 50 мин. и закатывают.

Орлова Лилия Михайловна, г. Краснодар

Соус «Крымский»

На 10 пол-литровых банок: 3,3 кг сладкого красного перца, 2,3 кг томат-пюре, 310 г репчатого лука, 7,5 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 2,5 ст. л. растит. масла для обжарки лука и 5 ст. л. для добавления в смесь, 4 горошины черного горького перца, 3 горошины душистого перца, 1,5 ст. л. 80 %-ной уксусной кислоты.

Перец вымыть в проточной воде, удалить плодоножки с семенами, после чего плоды бланшировать в кипящей воде 5-8 мин., охладить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами толщиной 3-4 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле. В томат-пюре добавить измельченный перец, обжаренный лук, измельченные пряности, соль, сахар, растительное масло, 1,5 ст. л. уксусной кислоты 80 %-ной концентрации, тщательно перемешать и довести до кипения. Готовый соус горячим расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками и стерилизовать пол-литровые банки 65-70 мин., литровые - 90 мин. После обработки банки герметично укупорить и охладить.



Карпова Н. В., г. Новотроицк

Аджика "Быстрая"

3 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 200 г чеснока, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. соли.

Болгарский перец и помидоры пропустить через мясорубку. Добавить соль, лимонную кислоту, перец и прокипятить 10 минут. Снять с огня, добавить чеснок и закрыть в стерилизованную банку.



Пичкалева Нина Романовна, г. Владимир

Болгарский перец с острой приправой

Приправа: 3 стручка сладкого перца, 1 стручок горького перца, 1 головка чеснока, 100 мл столового 9%-го уксуса.

Перец обжарить на растительном масле до коричневого цвета. Масло должно покрывать стручок до половины или чуть больше.

Приготовить приправу: перец и чеснок пропустить через мясорубку и залить уксусом. Обмакивая обжаренный перец в приправу, укладывать его в банки слоями, пересыпая зеленью. Остатки приправы разлить по банкам, закрыть крышками.

Колесова И. К., г. Апрелевка

Гогошары, фаршированные овощами

На 150 г подготовленных гогошаров необходимо: 200 г овощного фарша, в том числе 135 г обжаренной моркови, 1 ч. л. зелени, 1 ст. л. обжаренного лука, 1 ст. л. обжаренных кореньев, 1/2 ст. л. соли, 150 г томатного соуса, 1 ч. л. сахара.

Подготовленные гогошары бланшировать в кипящей воде 3-5 мин., охладить в холодной воде и плотно наполнить фаршем, не нарушая целостности плода.

На дно банок налить 2 ст. л. томатного соуса и уложить наполненные фаршем гогошары в банку вместимостью 0,5 л - 3-4 шт., залить томатным соусом. Накрыв банки крышками, стерилизовать.

Соотношение продуктов в банке: фарш - 35-40% и томатный соус - 30%. Использовать как холодную овощную закуску.



Камалова Оксана Анатольевна, г. Москва

Перец с овощами

Для фарша: *150 г моркови, 800 г белокочанной капусты, по 1 пучку зелени петрушки, укропа и сельдерея, 1,5 ст. л. соли.*

Рассол: *1 л воды, 1,5 ст. л. соли.*

Перец очистить от семян, посолить и выдержать 2-3 часа. Подготовить фарш из овощей, нашинковав их на терке. Готовым фаршем плотно заполнить перец. Фаршированные плоды уложить в банки и залить рассолом.



Сорокина Алла Александровна, г. Москва

Лечо «На скорую руку»

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 1 ст. л. соли, 2-3 ст. л. воды, перец.

Зрелый перец вымыть, обрезать с обоих концов, удалить семена. Перец нарезать полосками шириной 5-8 мм, помидоры нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Переложить в емкость для тушения, добавить воду и тушить под крышкой 10 минут. Плотно заполнить банки овощной массой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 45 минут.

Берешполова О. В., г. Батайск

Салат из перца "По-болгарски"

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, 150 г сахара, 150 г соли, 0,1-0,12 л 9% уксуса, 1,5 ст. л. черного молотого перца.

Перец вымыть, 1-2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5-8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кольцами толщиной 3-4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 20 минут).

Шароватова С. А., г. Глазов

"Ленивое лечо"

3 кг сладкого перца, 0,5 кг готового томатного соуса, 2 ст. воды, 1 ст. л. соли, 0,5 ст. растит. масла, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса.

Измельчить перец и добавить томатный соус, воду, соль, сахар, растительное масло. Кипятить 20 минут. Добавить уксус, снять с огня, разложить в горячие банки и закатать.



Надворная Е. Е., г. Новый Уренгой

Перец, фаршированный капустой

Рассол: *0,5 л 6% уксуса, 2 л воды, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, лавровый лист, перец горошком.*

3 кг сладкого перца очистить от семян и бланшировать в рассоле 4 минуты. 2 средних кочана поздней капусты нашинковать, чеснок измельчить. Каждый перец до половины наполнить капустой, положить 1-2 дольки измельченного чеснока и наполнить капустой до верха. Уложить перец в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 25 минут. Закатать.



Полищук Надежда Дмитриевна, г. Лиски

Перец с грибами

Маринад: *1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли, 1/4 л 6% уксуса.*

Пряности: *укроп, базилик, стручок горького перца, чабрец.*

Стручки красного перца очистить от плодоножек и семян.

Приготовить фарш: нарезанную кислую капусту с вареными грибами, нарезанными кружочками свежими огурцами и луком. Заполнить стручки фаршем, уложить в банки и залить маринадом с пряностями. Через неделю его слить, прокипятить, залить овощи снова горячим маринадом и закатать.

Горошко Любовь Ивановна, г. Киев

Перечно-томатная добавка

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 3 луковицы, петрушка, укроп, соль.

Перец моем, удаляем сердцевину и семечки. Лук очищаем от шелухи, ополаскиваем под проточной водой. Петрушку и укроп тоже моем. Можно мелко нарезать.

Выкладываем в кастрюлю и ставим на слабый огонь. Солим. Даем повариться примерно полчасика, после того как масса закипит.

Раскладываем в стерилизованные банки и закатываем. Можно хранить как в холодильнике, так и вне его (в прохладном месте).

Голицова З. Р., г. Южно-Сахалинск

Салат овощной «Сборный»

Помидоры - 3 кг, лук - 1 кг, морковь - 1 кг, перец болгарский (сладкий) - 1 кг, сахар - 1 стакан, масло растительное - 1,5 стакана, соль - 4 столовые ложки (без горки), 20 горошин черного перца, 6 листиков лаврушки.

В алюминиевую посуду слоями уложить овощи, нарезанные следующим образом: полукольцами лук, полукольцами помидоры, крупными полукольцами перец, тертую на крупной терке морковь. Посолить и оставить на 10 часов для маринования. Затем настоявшиеся овощи довести до кипения и кипятить 50-60 минут.

В горячем виде разложить в подготовленные стерилизованные банки и укупорить.

Перевернуть вверх дном и дать остыть, можно хранить при комнатной температуре.

Бугрова Светлана Сергеевна, г. Сызрань

«Черкесский» салатик

5 баклажанов, 5 болгарских перцев, 1 острый перец, 2 луковицы, 3 моркови, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 стакана сухой фасоли, зелень (петрушка, кинза, кто что любит), подсолнечное масло, соль, уксус.

Фасоль нужно заранее отварить до готовности. Затем режем все овощи небольшими кубиками. Лук режем полукольцами, а морковь трем на терке, чтобы получились длинные полосочки. Помидоры можно отчистить от кожицы и нарезать кубиками, или измельчить до состояния томат-пюре в процессоре. Слегка обжарить (до прозрачности) лук на сковороде в подсолнечном масле, добавить морковь, немного потушить и залить все томатом. В кастрюлю сложить все овощи (зелень и фасоль добавим позже), залить их зажаркой и тушить минут 30-40 до готовности баклажанов. Теперь добавляем фасоль, мелко нарезанную зелень, сушеный кориандр (2 ч. л.), соль и кипятим все еще минут 5-7, чтобы фасоль пропиталась. Осталось добавить уксус, примерно 0,4 ст. 6% уксуса. Лучше добавить сначала половину, попробовать, чтобы был слегка кисловатый вкус. Разложить по банкам и закатать.



Каримова Е. В., г. Таганрог

Баклажаны с перцем в томатном соусе

На 10 банок 0,5 л: 5 кг свежих баклажанов, 1,1 кг сладкого перца, 300 г репчатого лука, 2 кг помидоров, пучок зелени, 550 мл подсолнечного масла, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. муки.

Баклажаны подготавливают. Готовят томатный соус. Овощи и зелень режут, лук обжаривают.

На дно банок наливают половину горячего (не ниже 80°С) соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом.

Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 90 мин., 1 л - 120 мин., после чего закатывают.

Шутова Полина Сергеевна, г. Волгодонск

Сладкий перец «Зинаида»

1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1-2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, листья и черешки сельдерея.

Вымытый крупный, мясистый сладкий перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую воду, вынуть, дать воде стечь.

Затем уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку все компоненты, указанные в рецептуре, залить кипящим рассолом из расчета: 1 столовая ложка соли на 1 литр воды, закрыть стерильной крышкой и быстро закатать, не стерилизуя.

Бендус Н. В., г. Калининград

Салат "Осенний"

Сладкий перец - 1 кг, помидоры красные - 1 кг, зеленые 500 г, капуста белокочанная - 600 г, морковь - 300 г, яблоки - 600 г, лук - 300 г, растит. масло - 300 г.

Овощи нарезать, смешать, положить соль и сахар по вкусу и заправить растительным маслом. Разложить салат по банкам, стерилизовать.



Каримова Е. В., г. Таганрог

Тушеная капуста с болгарским перцем

6 кг белокочанной капусты, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, болгарский перец можно добавлять по желанию и вкусу, 1 л растительного масла, 200 мл уксуса 9%, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, перец по вкусу, лавровый лист.

Овощи нашинковать и сложить в кастрюлю. Добавить остальные ингредиенты. Перемешивая, довести до кипения, тушить до готовности на медленном огне. Разложить в стерильные банки и закрыть стерильными крышками. Перевернуть и укутать до полного остывания.

Бахтина Т. А., г. Владивосток

Остро-сладкий китайский соус

500 г помидоров, 400 г репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 6 стручков острого перчика (чили), кусочек имбиря (если нет, можно пропустить), 8 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан уксуса, 1/2 стакана сахара, по 1/2 чайной ложки корицы и красного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Помидоры, лук и весь перец пропустить через мясорубку (желательно мелкую), добавить имбирь, перчик горошком и гвоздику, растительное масло и поставить тушить на 30 минут. Потом все, что тушилось, протереть сквозь сито. После протирки (промолки), добавить уксус, перец молотый, соль, сахар, корицу. И поставить тушить на полтора часа на слабом огне. При этом крышка должна быть открыта, и надо непрерывно помешивать. Готовить до тех пор, пока соус не загустеет.

Готовый соус можно разлить в прокипяченные баночки с крышками-закрутками. Таким образом соус может храниться целый год.



Ворошилова Светлана, г. Орлов

Приправа "На скорую руку"

Сладкий перец, томат-паста, соль.

Томат-пасту разбавить кипяченой водой в соотношении 1:2. Полученный соус довести до кипения, опустить в него вымытый, вычищенный, нарезанный мелкими квадратиками сладкий перец, чтобы он был полностью покрыт соусом, прокипятить 10 мин., приправить солью по вкусу, расфасовать кипящую массу в чистые, сухие банки, закрыть крышками, стерилизовать 20 мин., закатать.



Алексеева Л. К., г. Димитровград

Закуска «Огонек»

4 кг сладкого перца, 750 г яблок, 750 г лука, 250 мл растит. масла, 2,5 стручка горького перца, 150 г молотого чеснока, 4 кг помидоров.

Все пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и обжарить на растит. масле. Лук посолить. Потом обжаренный лук перемешать с общей массой овощей и варить 2 ч. Молотый чеснок, горький перец перемолоть и добавить в жареную массу и варить еще 30 мин. За 5 мин. до конца варки положить 2,5 ст. л. сахара, соль по вкусу и немного нарезанной петрушки. Все закатать.

Тайданова Е. И., г. Междуреченск

Перец «Оригинальный»

4 кг сладкого перца, 4 головки чеснока, 0,5 кг зелени.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. сахара, 0,5 ст. растит. масла, 100 мл 6% уксуса.

Чеснок очистить и каждый зубчик разрезать пополам, зелень мелко порубить. Перец нарезать полосками, пересыпать приправами, залить маринадом и проварить 5 мин. Разложить по банкам и закатать.

Шайнова Жанна Валерьевна, г. Ковров

Перец горький сушеный

Красный перец можно сушить целиком. Для этого разложить его на несколько дней для подвяливания. Затем подвязать за плодоножки, чтобы плоды не касались друг друга, вывесить «гирлянды» для просушки в хорошо проветриваемом солнечном месте.



Захарченко Алла Сергеевна, г. Киселевск

Перец в маринаде

1 кг сладкого перца.

Маринад: 150 мл воды, 1 ст. л. соли без верха, 2 ст. л. 6% уксуса.

Очистить перец от плодоножек и семян и прокипятить 10 минут, чтобы стал мягким. Уложить перец в подготовленные банки и залить кипящим маринадом: вода, соль, уксус. Банки наполнить на 2 см ниже горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л - 35 мин., 1 л - 40 мин., закатать.

Негода Нина Ивановна, г. Тобольск

Салат «София»

3 кг сладкого перца, 0,5 кг фасоли, 350 мл томатного соуса (или пюре из 700 г помидоров), 150 мл воды, 0,5 ст. 9% уксуса, 0,5 ст. растит. масла, 0,5 ст. сахара, соль по вкусу.

Фасоль замочить на 2 часа и отварить до полной готовности. Очищенный перец мелко нарезать, смешать с соусом, маслом, водой, сахаром и солью и тушить 15 минут. Добавить фасоль, уксус, поварить еще 5 минут, разложить по стерильным банкам и закатать, перевернуть вверх дном.

Степанцова А. И., г. Нефтеюганск

Аджика «Кобра»

30 шт. красного горького перца, 5-6 головок чеснока, 1 ст. грецких орехов, 1 пучок базилика, 50 г семян кинзы, 1 ч. л. соли, 2-3 ст. л. растит. масла.

Все овощи и пряности пропустить через мясорубку. Добавить соль, растительное масло. Разложить в небольшие банки с винтовой крышкой, хранить в холодильнике.

Савинова Юлия Яковлевна, г. Назрань

Сладкий перец "С чесночком"

На 1 банку: 1-2 головки чеснока, 1 чайная ложка сахара, 1/3 чайной ложки лимонной кислоты.

Вымытый мясистый перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, уложить в литровые банки, пересыпав очищенными дольками чеснока, залить горячим рассолом из расчета: 1 столовая ложка соли на 1 литр воды так, чтобы сверху можно было налить 1-2 столовые ложки растительного масла.

Закрыть стерильной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 7-10 мин., вынуть, перевернуть банки вверх дном, дать остыть.

Григоренко Амалия Максимовна, г. Елец

Болгарский перец "Вкуснятина"

Маринад: 6 ст. воды, 200 мл 9% уксуса, 1 ст. сахара, соль по вкусу.

Перец обжариваем на растительном масле до румяности. В банку кладем нарезанный чеснок, лавровый лист, черный молотый перец. Горячий перец укладываем в банки, заливаем кипящим маринадом, закатываем.



Болкунова Н. Н., г. Жуковский

Перец, фаршированный баклажанами

Заливка: 3 л томатного сока, 0,5 ст. сахара, 50 г соли, 50 мл 9% уксуса.

60 штук сладкого перца вычистите, оставив «чашечки» целыми, отварите в слегка подсоленной воде. 5 кг баклажанов нарежьте кубиками, оставьте на час. Затем, отжав от сока, обжарьте на растительном масле. Отдельно обжарьте 10 мелко нарезанных луковиц. Смешайте лук с баклажанами, нафаршируйте полученной смесью перцы и уложите их в стерилизованные банки, залейте прокипяченной заливкой, стерилизуйте 40 минут и закатайте.

Пиньковская А. А., г. Коломна

Лечо «Удачное»

2,5 кг помидоров пропустить через мясорубку и кипятить 10-15 минут. Затем добавить 2,5 кг болгарского перца, нарезанного полукольцами. Добавить 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли. За 10 минут до готовности влить 4-5 ст. л. 9% уксуса и нарезать 2 головки чеснока. Варить еще 30-35 минут. Горячим разложить по банкам и закатать.

Голицова З. Р., г. Южно-Сахалинск

Маринованный перец "Сладенький"

Перец болгарский - 4 кг, сахар - 200 г, соль - 2 ст. л., масло растительное - 200 мл, уксус 9% - 200 мл, вода - 2 л.

Перец вымыть и разрезать вдоль на 4 части. В воду добавить сахар, соль, масло уксус и вскипятить. Перец варить в маринаде 7 минут. В стерилизованные банки уложить перец, залить маринадом и закатать.

Гричинская Ольга Анатольевна, г. Элиста

Перец, маринованный целиком

Сварить маринад (примерно на 2 трехлитровые банки): на 2 л воды - 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 6% уксуса.

Зрелый перец тщательно вымыть, проколоть вилкой в нескольких местах и бланшировать в маринаде до мягкости. На дно банки положить специи.

Уложить перец в банки. Маринад вскипятить, залить перец и закатать банки.

Руденко Галина Васильевна, г. Харьков

Лечо с овощами

6 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 горький перец, 3 л томатного сока, 2 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса.

Томатный сок вылить в кастрюлю, положить тертую на крупной терке морковь, нарезанный полукольцами лук, измельченный горький перец, влить масло, посолить, подсластить и кипятить 10 минут. Затем положить перец, разрезанный на 4 или 6 частей, и кипятить еще 20 минут. Добавить уксус, перемешать, разложить по банкам и закатать.

